

“Kiekvienas išgyventas grožis palieka mums įtakos visam gyvenimui”

George Santayana

Žmogaus instinktas kurti, noras išgauti naujas formas, dekoratyvią išraišką, pagrįstą tvarka ir ritmu, dominavo meną ir visą gyvenimą.

Nuo primityvaus žmogaus, kuris tos vidinės jėgos verčiamas molio gabalėliu reiškę savo suprasto grožio idėją, iki dabartinio menininko ar dekoratoriaus praėjo ilgi amžiai.

Išgilinę į atskirų kraštų skirtingų laikotarpių stilius ir įnašą bendram išdekoravimui, geriau suprasime meno grožį ir jo amžių bėgyje sukurtas formas.

Kompozicija (design) yra ekspresyvus kontūrų formavimas ir dekoratyvus išdėstymas, išreiškiantis mintį ir jausmą. Kompozicijos svarbiausia paskirtis — sukelti pasigėrėjimą. Tuos pirmuosius kompozicijos mėginimus matome primityviose akmens ar gintaro skulptūrose, gyvulių figūrose, kurios parodo meno pajautimą, neturintį jokių varžtų ir taisyklių.

Sena egiptietiška vaza, sukurta 5000 metų prieš Kristų, vaizduoja išrikiuotus gyvulius, kurie byloje apie to meto gyventojų svarbiausią tikslą — sėkmingą medžioklę. Ta mintis užfiksuota keliais teptuko pabraukimais.

Graikiškos vazos ornamentika lyg paaiškina primityvaus žmogaus klausimus apie gyvenimo pradžią ir prasmę, gyvenimą žemėje ir amžinybę.

Egiptiečių menas buvo išraiška ir suprasimas neišsakytų religinių minčių, prašymas užtarimo pas dievus, pomirtinio gyvenimo troškimas. Egiptiečių vazose dažnai matome lotoso žiedų lapelius, kurie simbolizuoja Nilo upės gyvybingumą.

Graikai pirmieji praktikavo demokratine savivaldą, kuri leido jiems laisvai galvoti, kurti, kritikuoti. Jie buvo originalūs savo mene, nes buvo originalūs savo galvoje. Graikai mylėjo ir brangino gyvenimą, menu išreiškdami gyvenimo grožį ir svarbą.

Kinijoje apie klasišką graikų meną buvo mažai žinoma, bet kaip ir graikai, kiniečiai turėjo gilų grožio pajautimą. Jų šventyklų — pogočių konstrukcija tai lyg poemos posmai, vienas po kito sujungti į visumą. Išbaigta ornamentika sako apie kiniečių siekimą gyvenimo harmonijos. Kiniečiai mėgo gyvulių skulptūras, ypatingai daug dėmesio skirdami drambliui, pabrėždami jo imponantišką figūrą. Nors ir labai rimtai jie garbino savo mitologiskus gyvulius, dažnai juos vaizdavo su lengvu jomoru. Dovana kiniečiams turėjo simbolišką prasmę. Jie tikėjo, kad jado akmuo gavėjui suteikia dorybių, ypatingai ištikimybės. Kiniečių audiniai buvo išpuošti daugybe simbolių: lapais, gelėmis, saule, vazomis, negailėdami laiko jie stengėsi išsiaiškinti tų smulkių simbolių prasmę.

Kiniečių stilius buvo kopijuojamas japonų, bet vėliau japonai išvystė savo originalų stilių. Didžiausias skirtumas matomas japonų ornamentikoje, kuri nebuvo taip išbalansuota, kaip kiniečių. Japonų paveikslai nevaizdavo vien dievų ir kilminguosius, dažnai savo

tema pasirinkdami eilinius žmones.

Idomi japonų meno charakteristika — tiesioginė gamtos studija, perkėlimas gamtos, kaip ji matoma.

Japonai dygsnis po dygsnio su didele kantrybe ir kruopštumu sukūrė nepaprastų rankdarbių, kurie pasižymi puikiu kontrastų suderinimu.

Ankstyvajame indų liaudies mene, svarbų vaidmenį turi legendos ir pasakos. Dažnai sutinkame žmonių figūras, kurių rankų gestai ir rūbų ornamentai, ypatingai dryžiai, yra būdingi indų kompozicijai.

Indų audinių ornamentikai yra charakteringa įvairiai suvingiuoti augalai, atatiną poetišką indų nuotaiką. Labai populiarius ir žinomas indišką lapo motyvą (paisley) dabar plačiai paplitęs visame pasaulyje.

Indų audiniai pasižymi nekomplikuotais bet originaliai sukurtais raštais, kurie išgaunami įvairiais metodais: spausdinimu, siuvinėjimu, karštais tapomai su teptukais tiesiai ant medžiagos. Dažnai indiškai raštai neturi tikslios tvarkos, bet pasižymi vaizduote ir gyvumu.

Persų mahometų religija draudė naudoti savo kompozicijose betkokią gamtos formas, žmonių figūras taip pat buvo draudžiamos, nebent vaizdavo svarbius asmenis.

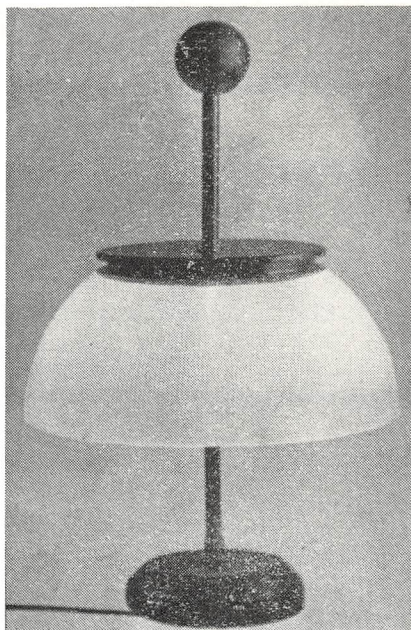
Turkiški raštai pasižymi savo spalvingumu. Jie taip pat buvo paliesti mahometoniškos taisyklės, draudžiančios vaizduoti gamtos formas. Vietoj jų turkai naudojo araleiško rašto raides ir simbolius.

Rytietiškas menas pasiekė Europą, paskleisdamas orientališką skonį ir stilių. Turkų, arabų įtaka pirmiausia pasiekė Ispaniją ir padėjo suformuoti naują stilių, kurio pagrindas buvo geometrinės formos. Tas spalvingas bet šaltas savo turinui menas nepatenkino italų, jie įvedė gamtos ir žmogiškos figūros elementą. Ilgainiui ispanai nusikratė tiesioginės orientališkos įtakos, sukurdami savitą, ispanišką stilių. Ispaniškas genijus matomas puikiai išdirbtuose metalo ir odos dirbiniuose.

Ispaniškam stiliuje sėkmingai susijungia rytai ir vakarai, duodami turtingą ir turiningą kompoziciją (design).

Italai iš ispanų pasiskolino glazūravimo techniką, kurią naudojo savo keramikai. Italų renesanso kūrėjai buvo originalūs, bet jiems padėjo daug kitų įtakų. Italų architektūroje matome egiptiečių lotoso ir palmių motyvus.

Itališkas stilius ir kompozicija turėjo tikslą sukelti natūralų džiaugsmą, bet vėliau tapo perdėti, per daug ornamentuoti, ir prarado savo pirmykštį jausmą. Tada Europoje mene pradėjo pirmauti kūrybingi ir meniškai jautrūs prancūzai. Ypatingai meniškai to meto sienų kilimai (tapestry). Tie kilimai savo įvairiomis temomis reprezentavo prancūzų gyvenimo džiaugsmą. Laisva, gausi ornamentika charakteringa 17 šimtmečio visoj Europoj klestėjusiam stiliui. Vėliau laisvos linijos išsivystė į daugiau suvaržytą ir kontroliuotą stilių. Liudviko XV ir XVI stiliai daugiausia tarnavo rūmų prabangos iškėlimui, bet buvo plačiai kopijuojami. Prancūzai taip pat neišvengė rytų įta-



kos. Vaizdinga indų botanika buvo nuolat vaizduojama.

Anglai mėgo praktiškai pagamintus daiktus, ypatingą dėmesį kreipdami į konstrukciją. Geriausias pavyzdys yra 16 šimt. baldai, kurie buvo lygūs su negausia ornamentika.

Anglų tekstilė, sienų apmušalai dažnai turi orientališkos įtakos, ypatingai augalų motyvuose. Anglai turėjo savo teatrą, literatūrą, kuri vaizdžiai prisiminė istoriją. Istorijos momentą matome ir anglų mene. Namų dekoravime ryški rytietiška įtaka. Angliškas - japoniškas stilius vyravo baldų užbaidyme, porcelane, rankdarbiuose. Anglai visada pasižymėjo prisirišimu prie savo namų, tas jausmas matyti ir jų išdirbiniuose, kurie pirmą vietą tarnavo patogumui ir praktiškumui.

Istorijos bėgyje ateivių ir čiabuvių menas paprastai susijungia, sudarydamas sumaišytus stilius. Į Amerikos kontinentą naujai atvykę anglai turėjo savo giliai jaugusias tradicijas, savo skonį. Jie norėjo naują kraštą padaryti panašų į namus. Paprastas buvo kolonistų gyvenimo būdas, todėl ir jų kūriniai pasižymėjo paprastumu. Naujos nuotaikos, pasitikėjimas nauju kraštu atnešė pasikeitimų ir kūrybą. Buvo kuriamas ir savitas stilius. Be anglų kolonistų įtakos amerikoniškam stiliui savo įnašą davė ir kiti naujakuriai: ispanai, prancūzai, skandinavai.

Kanadoje, Quebeco provincijoje matome prancūzų įtaką. Nors kanadiečiai prancūzai atsiskyrė nuo europietiško tradicijų ir sukūrė savo originalų meną, jie pasiliko prancūzišką dvasią ir sentimentus.

Amerikoniškam kontemporary stiliui didelę įtaką turėjo skandinavai. Gavę pasirusimą ir patyrimą Europoje, jie savo žinias panaudojo naujame krašte. Skandinaviškas stilius turi gerą linijų pajautimą ir žavų paprastumą.

Dabartinis menas yra naujas, šviežias pasireiškimas nuotaikų ir impulsų, kurie visada egzistavo žmogaus prigimtyje.

Pasinaudota Marion Downer "The Story of Design"

• Šeimininkų kampelis

VEDA L. MURAUSKIENĖ



Kiaušiniai

Kiaušiniai turi daug baltymų, riebalų, angliavandenių ir vitaminų A, B, B2, D ir E. Trynys skiriasi nuo baltymo savo sudėtimi. Trynyje yra baltymų, riebalų, vitaminų, truputis vandens ir visai nedaug angliavandenių, o baltyme — baltymų, vandens ir valgomosios druskos.

Daugiausia vartojami vištų kiaušiniai, nes juos organizmas geriau įsisavina. Ančių ir žąsų kiaušiniai turi daug riebalų, bet sunkiai virškinami. Vandenių paukščių kiaušinių nepatariama valgyti žalių, nes juose dažnai būna mikroorganizmų, sukeliančių įvairius susirgimus.

Kiaušinis organizmo suvirškinamas ir visiškai įsisavinamas (be liekanų).

Per lukšto poras į kiaušinį gali patekti mikroorganizmų ir medžiagų, kurios jį sugadina ir suteikia nemalonų skonį. Todėl nereikia kiaušinio liesti rankomis arba virti nešvariame vandenyje. Kiaušinius virti nuplautus. Jų negalima laikyti nevėdinamoje patalpoje, taip pat arti žuvies, svogūnų, naftalino, žibalo ir kitų stiprų kvapą turinčių medžiagų.

Skanus omletas

Omletai gaminami greitai ir lengvai. Juos reikia valgyti karštus. Vienam asmeniui imami 2—3 kiaušiniai. Jie išplakami šluotele arba šakute prieš pat kepimą. Plakti reikia tol, kol trynys ir baltymas pavirs vienoda mase. Bet žiūrėti, kad nesusidarytų putos ir neatsirastų vandens. Omletas bus minkštesnis ir puresnis, jei įpilsite šaukštą šviežio pieno.

Kad omletas gražiau atrodytų, jį reikia kepti keptuvėje su storu dugnu. Plonoje keptuvėje kiaušiniai apdega, ir omletas netenka išvaizdos ir skonio. Geriau didesnė keptuvė. Mažoje keptuvėje kepamas omletas būna storesnis ir kietesnis, nes jį reikia ilgiau kepti. Trijų kiaušinių omletui keptuvės diametras turėtų būti 24—25 centimetrai.

Omletai kepami ant vidutinės ugnies. Paruoštą kiaušinieneį reikia kepti karštame, bet nepridegusiame svieste.

Sūdyti kiaušinieneį reikia prieš pat kepimą. Ji supilama į keptuvę ir šakute išlyginama vienuodu sluoksniu. Po to keptuve galima krestelėti, ir omletas lengvai atsoks.

Iškeptą omletą sulenkti perpus ir atsargiai padėti ant lėkštės. Jį galima

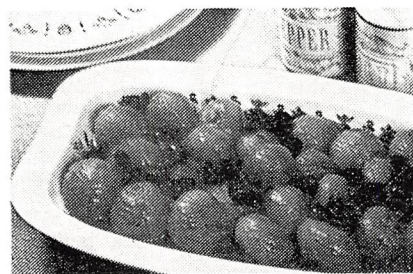
patepti sviestu, tada omletas žibės ir bus skanesnis.

Omletai būna: paprastas (natūralus), jei jis gaminamas tik iš kiaušinių; farširuotas omletas — įdarytas daržovių piure arba kuo kitu; maišytas omletas arba omletas mozaika — tai smulkiai supiaustyti žali produktai arba smulkiai supiaustytos troškintos daržovės, sumaišytos su kiaušiniene prieš pat kepimą.

Saldūs svogūnėliai

- 1½ uncijos sviesto,
- 1 šaukštas alyvų aliejaus,
- 1 svaras mažyčių svogūnėlių nuluptų galvučių,
- 3 uncijos razinkų,
- 1 šakelė čiobrelio "thyme",
- 1 šakelė petruškų,
- 1 lauro lapelis,
- ¼ puodelio baltojo vyno (dry),
- druskos ir pipirų pagal skonį.

Sviestą išleisti storesnėje keptuvėje ir pridėti aliejų, sudėti svogūnėlius ir virti ant lengvos ugnies apie 10 minučių ar kol pasidarys auksinės spalvos. Keptuvę nuolat pajudinti. Svogūnėliams iškepus, nusunkti riebalus ir sudėti razinkas, čiobrelį, petrušką, lauro lapelį, druską, pipirus ir vyną. Gerai uždengti ir ant labai lengvos ugnies troškinti apie valandą. Naudojant šaukštą su skylutėmis išgriebti svogūnėlius ir razinkas, sudėti į servavimo indą. Išgriebti prieskonius ir stipriai kaitinti vyną kol pasidarys sirupo tirštumo, užpilti ant svogūnėlių. Duoti šaltus, kaip hors d'oeuvres, prie suktų kumpio, bulvių salotų, etc.



1. Suktas kumpis.

Plonas kumpio riekutes aptepti grietiniu sūriu ir susukti. Sudėti į gražų indelį ir papuošti pamidoro riekutėmis.

2. Bulvių salotos.

Nuskusti 3—4 bulves, supjaustyti stambesniais kubais ir pasūdytame

vandenyje išvirti. Išvirus nusunkti, pridėti tarkuoto svogūno, druskos ir pipiro. Uždėti keletą šaukštų grietinės ar majonezo. Lengvai išmaišyti ir parbarstyti kapotomis petruškomis.

Kumpio ritinėliai

- 3 kiaušiniai,
- 1 šaukštas lydyto sviesto,
- ¼ sv. smulkiai pjaustyto virto kumpio,
- 4 št. džiovosėlių,
- druskos, pipirų ir paprikos,
- 4 didelės, storesnės, be skylių, virto kumpio riekelės.

Viską gerai sumaišyti, pertepti kumpio riekės ir susukti į ritinėlius. Apkepų formą gerai patepti sviestu, sudėti ritinėlius ir apie pusę valandos (vidutinėje temperatūroje) kepti krosnyje.

"Bone Feme" sriuba

- 2 dideli porai (leek),
- 1½ uncijos sviesto,
- 2 didelės morkos, pjaustytos riekutėmis,
- 1 svaras bulvių, smulkiai supjaustytų,
- 1 kotelis saliero, pjaustytas riekutėmis,
- 3¼ puodelio vandens,
- 3 šaukštai grietinės,
- druskos ir cukraus pagal skonį,
- papuošimui kapotų petruškų ir kapotų svogūno lapelių.

Porus nuvalyti, nuimti žalius lapus ir supjaustyti. Sviestą išleisti puode ant lengvos ugnies ir sudėti porus su morkomis, pamaisant kol susigers riebalai. Įmaišyti paruoštas bulves ir salierus. Užpilti vandenį ir sudėti prieskonius. Uždengus virti ant lengvos ugnies 25—30 minučių, kol daržovės bus minkštos. Pertrinti per sieta, sudėti į perplautą puodą ir pakaitinti. Jeigu reikalinga, galima atskiesti pienu. Duodant į stalą įmaišyti grietinėle ir užberti patruškomis bei svogūno lapeliais.

